

MACERACIÓN CARBÓNICA

Rafael Cambralla Diana.

Ingeniero Técnico de Telecomunicación



fermentación intracelular, metabolismo anaerobio, fermentación sin levaduras, fermentación de uvas enteras, fermentación riojana.

Las técnicas actuales comienzan por cuidar la uva al máximo desde el campo, realizando una vendimia muy seleccionada (uvas sanas, incluso nocturna para tener baja temperatura, transporte en recipientes pequeños y con extrema higiene) Ya en la bodega, sin estrujar ni despallillar, se introducen en el depósito (si es posible con varios accesos para tratar la uva con esmero y no romper granos) se cierra herméticamente, y se controla la temperatura.

Es posible añadir gas carbónico o poner un pie de cuba (pequeña cantidad de uvas fermentando por levaduras y que desprenden carbónico natural). Puede estar en este ambiente sobre 8 días y progresivamente la piel u hollejo se debilita y empiezan a estallar los granos. Llega un momento que el mosto del fondo ha realizado la fermentación total por levaduras, pero en el interior de los granos enteros ésta no se ha dado. Como se puede deducir, hay un porcentaje de ambas fermentaciones, en función de cómo se haya tratado la uva, de su estado sanitario, de la variedad, de la forma del depósito...

En esta técnica, España está a la cabeza mundial en cuanto a calidad, dando vinos jóvenes que salen al mercado en diciembre. No son de guarda, se deben consumir en su juventud, ya que han fermentado principalmente sin hollejo, tienen poca acidez y poca tanicidad. Hay excelentes maceraciones carbónicas de Monastrell, Tempranillo, Bobal, Listán Negro y Mencia.

Al no tener mucho tanino, permiten enfriarlos más que un clásico tinto y maridan magistralmente con ensaladas de pimiento y atún, ahumados, arroces, chorizo, morcilla, longaniza, pastas, carnes ligeras y embutidos selectos. ●

Posiblemente sea la técnica de elaboración de vino más antigua que se conoce. Su nacimiento fue fruto de la casualidad, pero con el paso de los años se ha ido perfeccionando, hasta llegar a la que se practica hoy en día, que da como resultado esos maravillosos vinos de maceración carbónica, tanto blancos como tintos, aunque predominan mayoritariamente éstos últimos.

Se supone que los antiguos vinateros colocaban las uvas enteras en las tinajas, y por el propio peso se rompían las de abajo, por lo que comenzaba la fermentación alcohólica con el lógico desprendimiento de gas carbónico y la subida de temperatura. Este hecho provocaba en la tinaja un ambiente carbónico que sufrían muchos granos enteros, sin romper, a los cuales no podían llegar las levaduras (exógenas) por lo que no se iniciaba la

fermentación alcohólica, pero si una fermentación intracelular, que disminuye la acidez y origina una suavidad en el vino y un aumento de aromas secundarios (típicos de la fermentación citada) con una considerable pérdida de carácter varietal, por lo que se dice que todos los vinos de maceración carbónica son muy parecidos, sin duda, fáciles de reconocer aromáticamente.

Si consultamos un diccionario, leeremos que es una técnica para elaborar vinos, donde las uvas enteras (sin estrujado previo) y dentro de un ambiente de gas carbónico, sufren una fermentación en el interior del grano o baya (intracelular enzimática) para después hacer una fermentación alcohólica, y así obtener vinos jóvenes, de carácter suave y muy aromáticos, pletóricos de color y sabor. Son sinónimos de maceración carbónica: